



Douro Tinto Reserva »La Rosa«

Quinta de la Rosa

Die Reserva der Quinta de la Rosa. Auf seine Weise einzigartig. Autochthone Rebsorten verleihen ihm Charakter, der mit den Konventionen der berühmten Weine der Welt nicht viel am Hut hat. Gegen diese Ausstrahlung wirkt so manche teure Weinlegende wie ein Klischee aus der Punkte-Retorte. Weinmacher Jorge Moreira und Nuno, der Weinbergsmanger der Quinta de la Rosa, setzen jedes Jahr alles auf eine Karte. Der Zeitpunkt der Lese auf den sich über fast 600 m Höhenunterschied erstreckenden Terrassen der Quinta ist für sie das wichtigste Qualitätskriterium. Gekeltert aus den ältesten Reben der besten Parzellen. Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Cao und Touriga Franca, schonend in traditionellen Lagares extrahiert und anschließend 18 lange Monate im Holzfass gereift.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2037+
Restzucker: 0,7 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Schiefer
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt |
Zertifiziert ADVID & SATIVA
Dekantieren: 1
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,6

0,75l
PDR21103

Edle reife Würze in riechbarer Konzentration. Seine phantastische Gerbstoffqualität zeigt dieser Riese von Wein schon im ersten Kontakt mit der Zunge. Kühler, dichter Samt, getragen von der massiven Materie lange nachwirkender, ultrareifer, feiner Gerbstoffe, zeigt sich tiefgründig durchdrungen von kühlen floralen Aromen, die man »blau« nennen könnte, weil sie an Blaubeeren, Lorbeer, Wacholder, Tinte, Graphit und reife Pflaumen erinnern, ohne auch nur eine Spur Wärme oder gar unangenehmer Hitze am Gaumen zu zeigen. Winzerkunst, die in Weinberg und Keller im ultraheißen Douro-Tal einiges an Erfahrung und Können abverlangt.

Kraftvoll, dicht und ausbalanciert in den geschmacklichen Komponenten beweist diese Reserva nicht nur Identität und Eigenart, sie beweist auch, daß das traditionelle Weinbereitungs- und Kelterverfahren in den Lagares, den großen Granitbecken, in denen die Trauben schonend mit den Füßen über ein bis zwei Tage eingemaischt werden, bei den dickschaligen alten Rebsorten des Dourotales besonderen Sinn macht. Ihre famose Qualität verdanken diese Gerbstoffe Kellermeister Jorge Moreira, der den Jahrgang nicht nur meisterhaft zu extrahieren verstand, er verwandelte ihn auch über lange Reife auf der Hefe in Barriques und Holzfässern in unverwechselbar feine, spektakulär dichte, seidig präsenzte Substanz, die den Wein zu einem Monument portugiesischer Rotweinkultur macht. Potente Wucht und geballte Kraft stecken in seidig kühler Frische im Trunk, die vor dunkelblauer Fruchtopulenz nicht weiß wohin. Ein Wunder der Natur mit Gänsehautpotential. Dürfte sich über die kommenden zehn und mehr Jahre exzellent entwickeln.



www.weinhalle.de